Introducción

¿Cuántas veces terminas una comida y ya no llegas al postre porque has quedado muy satisfecha? Y es que al oír la palabra postre de inmediato la relacionamos con una rebanada de pastel, de flan o gelatina.

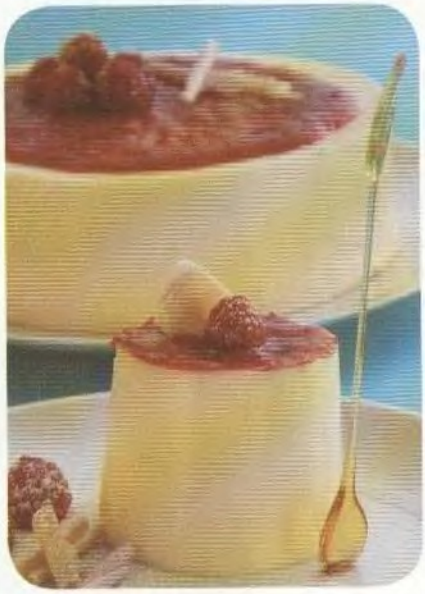
Actualmente, en la mayoría de los restaurantes, ofrecen postres ligeros, mediante los cuales el comensal puede degustar algo dulce, pero no pesado.

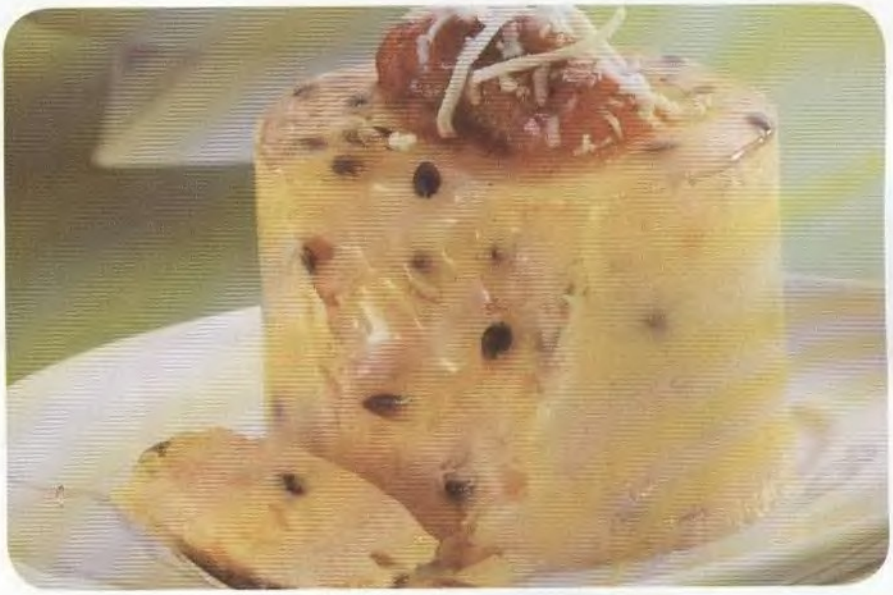
Por ello, en tu revista **Lo mejor de la leche dulce** te presentamos una muestra de lo que puedes encontrar en los mejores restaurantes del país, y lo interesante de esta edición, es que tú podrás prepararlos en casa para hacer lucir esos momentos especiales.

Encontrarás dos formas de presentar tu postre: nosotros te damos la receta y tú decides cómo quieres llevarlo a la mesa.

Ahora sí, manos a la obra y preparemos ricos, novedosos y deliciosos postres con nuestro ingrediente principal: la leche condensada.

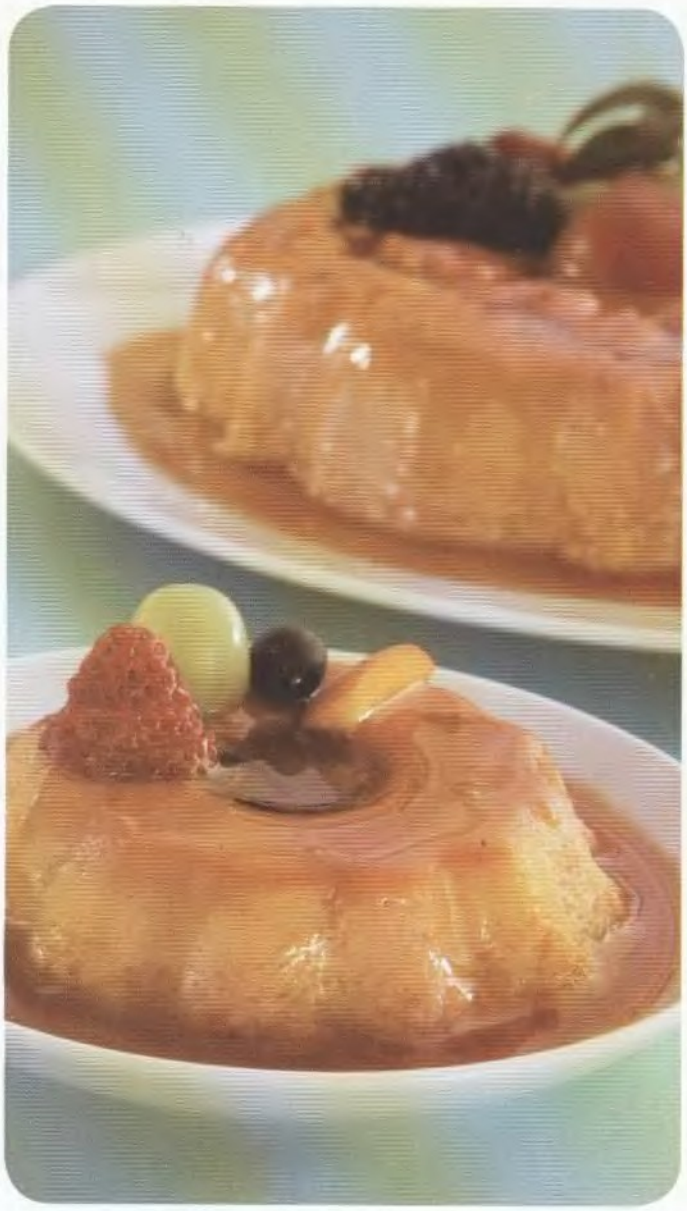
Contenido





Mousse de crema inglesa de limón 4
Mousse de elote helado con arándanos 6
Mousse de durazno con maracuyá 7
Flan de almendra 8
Flan de vainilla 10
Flan de cereza 11
Galletas de pistache 12
Galletas de chocolate y pistache con helado de vainilla 14

Sushi de mango con queso 16
Tarta de manzana
al vino tinto 17
Tartaletas de crema
horneada al whisky 18
Timbal de tres sabores
con crema de azafrán 20
Canutillos rellenos
de crema de tomate 22
Contraste de chocolate 23
Panacotta en tres tiempos 24
Conos de arroz con leche 26
Torre de frutas 28
Crema de maíz con miel
de tequila 30
Espuma de aguacate con
bizcocho de amaranto 31
Trufa de tamarindo envuelta
en crujiente de miel 32



12 porciones

Mousse de **crema** ***inglesa*** de limón

Ingredientes

Para el mousse

- Mantequilla
- Azúcar glass, la necesaria
- 3 huevos, separadas yemas y claras
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 taza de leche
- 1 vaina de vainilla
- 3 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de jugo de limón
- 2 tazas de crema batida

Para la salsa

- 2 tazas de frambuesas
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de vino blanco
- Azúcar glass para decorar
- Frambuesas para decorar

Utensilios

- 1 aro para mousse de 22 cm

Manera de preparar

1. Unta el molde con mantequilla y espolvorea con azúcar glass; reserva.
2. Blanquea las yemas con la leche condensada y reserva. Aparte, calienta la leche con la vainilla (semillas y la ralladura), cuando suelte el hervor, vierte 1/3 de esta mezcla a las yemas; agrega a la leche. Cocina a fuego medio hasta lograr punto de maple. Retira la vaina.
3. Hidrata la grenetina en el agua, agrégala a la mezcla anterior; deja entibiar. Aparte, bate las claras a punto de turrón. Agrega el jugo de limón y la mezcla con la crema; integra de forma envolvente con la preparación de yemas. Vierte al molde y refrigera por dos horas.
4. Para la salsa, hierve las frambuesas con el agua y el azúcar, cuando se consuma el líquido, agrega el vino blanco y apaga. Tritura perfectamente y deja enfriar.
5. Desmolda el mousse, unta salsa, adorna con frambuesas y espolvorea con azúcar glass.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 40 minutos + refrigeración

12 porciones

Mousse de **elote helado con arándanos**

Ingredientes

- Mantequilla
- Azúcar glass
- 750 gr de elote precocido
- 1 lata de leche condensada
- 3 cucharadas de vainilla
- 3 tazas de crema batida
- 3 cucharadas de grenetina
- Agua, la necesaria
- 1 taza de arándanos

Utensilios

- 1 aro para mousse de 22 cm

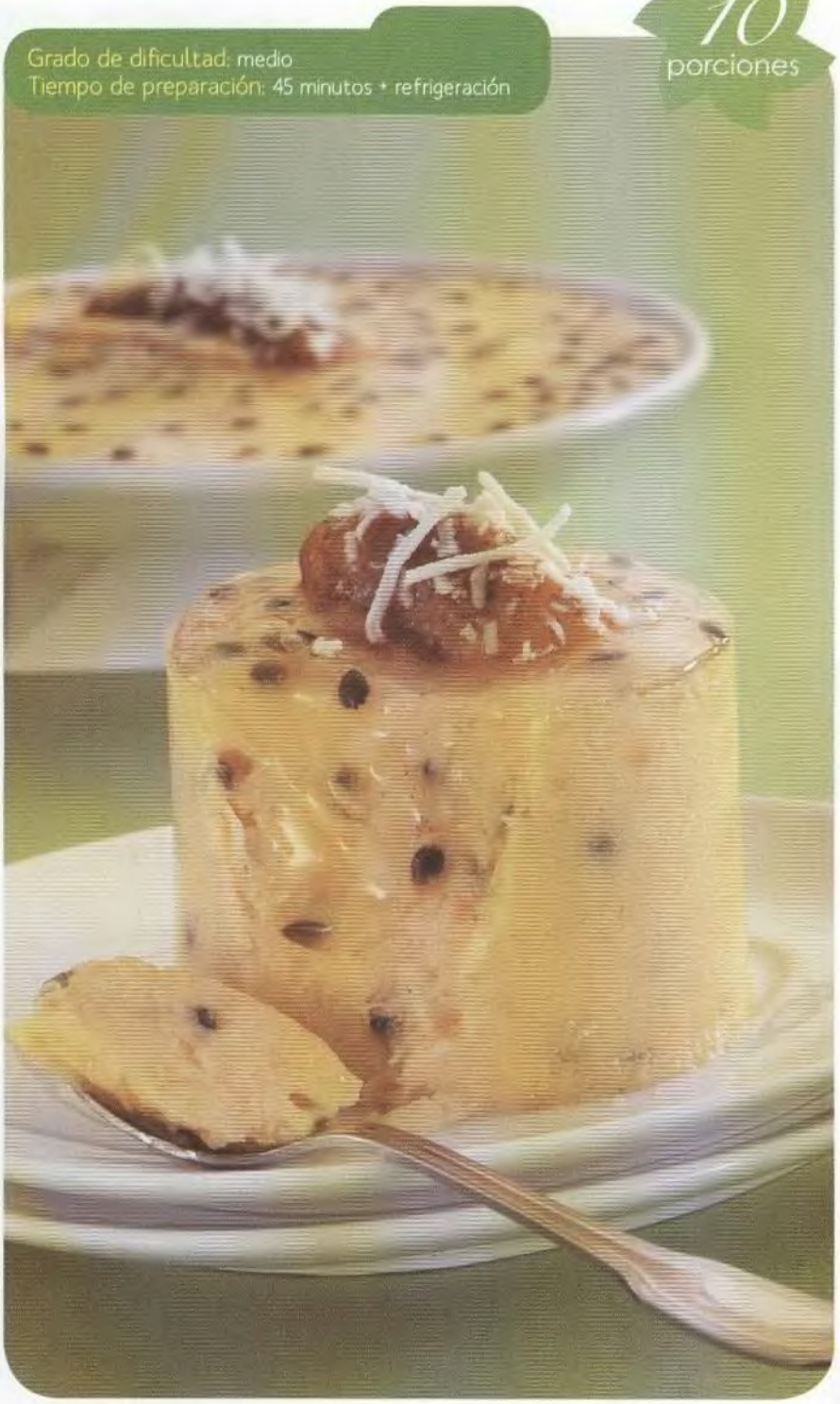
Manera de preparar

1. Unta el aro con mantequilla y espolvorea con azúcar glass.
2. Licua el elote con la leche condensada, agrega la vainilla y mezcla la crema batida en forma envolvente.
3. Hidrata la grenetina en agua y dilúyela a baño María. Integra a la mezcla anterior y vierte al molde. Coloca los arándanos en la superficie. Refrigera por dos horas y desmolda. Decora al gusto.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 25 minutos + refrigeración

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 45 minutos + refrigeración

10 porciones



Ingredientes

- 20 gr de grenetina
- Agua, la necesaria
- 3 claras
- 50 gr de azúcar
- 3 duraznos cocidos
- 1 lata de leche condensada
- 1 1/2 tazas de pulpa de maracuyá
- 250 gr de crema para batir

Para decorar

- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 3 plátanos dominicos
- 1/2 taza de brandy
- 1/2 taza de brillo o mermelada de chabacano
- 50 gr de coco rallado

Utensilios

- 10 aros de 10 cm

Manera de preparar

1. Hidrata la grenetina en agua y disuélvela a baño María; reserva. Aparte, bate las claras a punto de nieve y agrega el azúcar poco a poco hasta lograr un merengue.
2. Licua los duraznos y la leche condensada, agrega el maracuyá y mezcla perfectamente; reserva.
3. Bate la crema bien fría hasta formar picos. Vacía a la mezcla anterior de maracuyá e integra suavemente.
4. Añade la grenetina al merengue e incorpora la crema suavemente de forma envolvente. Vacía a los aros y refrigera hasta que cuaje.
5. Aparte, en una sartén vierte el azúcar, la canela y los plátanos, calienta hasta que el azúcar se convierta en caramelo, agrega el brandy y flamea. Reserva. Unta el brillo o la mermelada al mousse, coloca los plátanos y espolvorea con el coco. Sirve decorando al gusto.

Mousse de durazno con maracuyá

Flan de **almendra**

Ingredientes

Para el caramelo

- 200 gr de azúcar

Para la crema inglesa

- 1 litro de leche
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de esencia de almendra
- 4 huevos

Para el flan

- 1 taza de almendra fileteada y tostada

Utensilios

- 1 molde de 17 cm

Manera de preparar

1. Calienta el azúcar hasta obtener un caramelo. Vacía al molde y ladéalo para cubrir las paredes y el fondo.
2. Para la crema inglesa, calienta la leche con la mitad de la leche condensada y la esencia; deja hervir
3. Aparte, bate los huevos con la otra mitad de leche condensada hasta acremar, añade la leche sin dejar de remover
4. Cuece la mezcla a fuego medio sin dejar de remover con una cuchara de madera; evita que hierva.
5. Agrega la almendra a la crema y vacía a los moldes. Hornea a 200 °C a baño María por 60 minutos. Para verificar la cocción, introduce un cuchillo, éste debe salir húmedo, pero limpio.
6. Deja enfriar y refrigera. Decora con almendras y sirve al gusto.

10 porciones

Recomendación: Será mejor refrigerar el flan hasta el siguiente día, para facilitar el desmoldado y mejorar su textura.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado y refrigeración

10 porciones

Flan de **vainilla**

Ingredientes

Para el caramelo

- 200 gr de azúcar

Para la crema inglesa

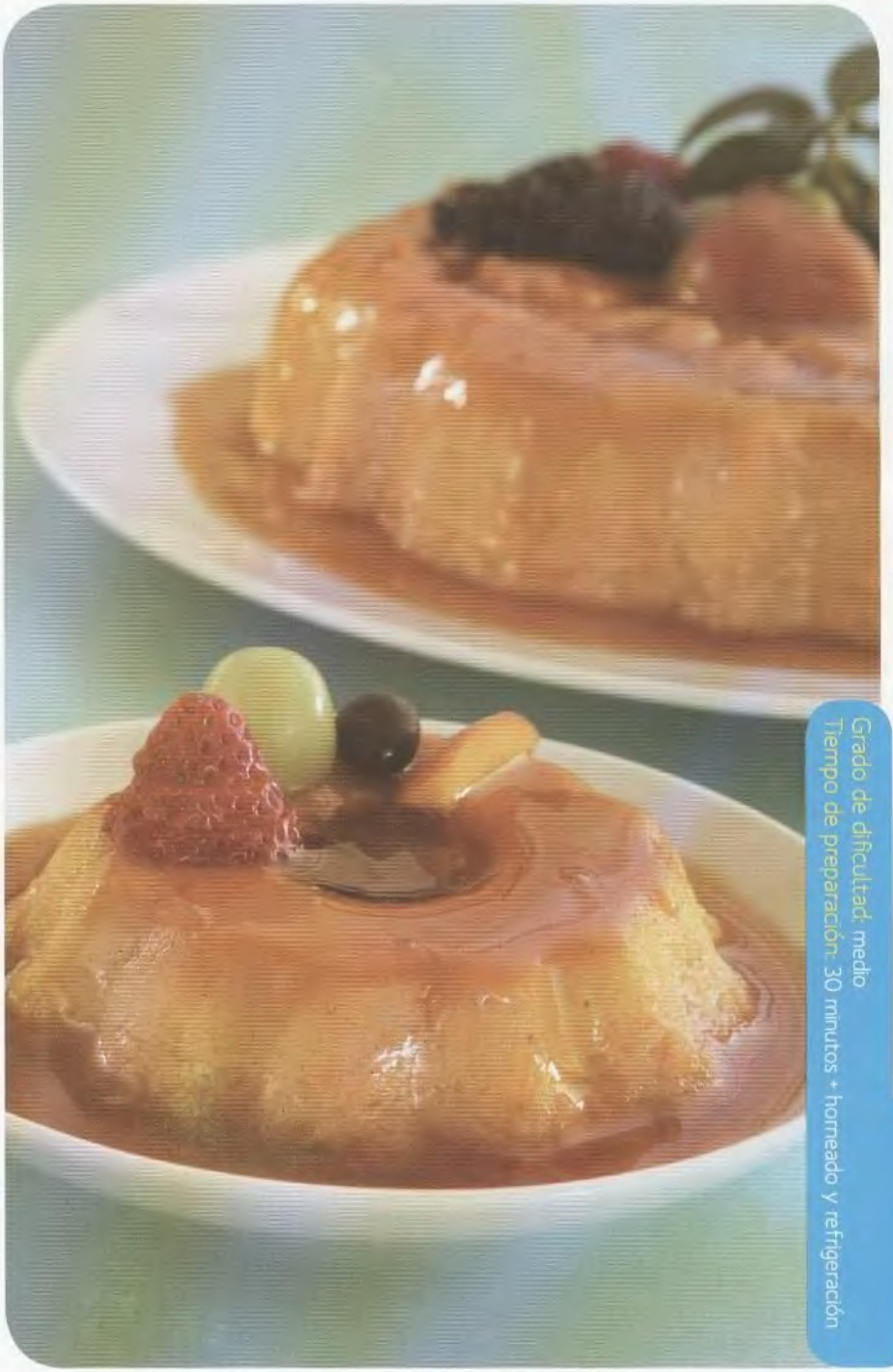
- 4 vainas de vainilla
- 300 ml de leche
- 1 lata de leche condensada
- 8 yemas

Utensilios

- 1 molde de rosca de 20 cm
- Papel aluminio

Manera de preparar

1. Para el caramelo, calienta el azúcar hasta que se caramelice, vacía al molde y ladea hasta cubrir las paredes y el fondo.
2. Para la crema, parte a la mitad las vainas de vainilla y ráspales las semillas. Calienta las vainas con la leche y la mitad de la leche condensada, mueve suavemente y deja reposar 10 minutos; cuela y reserva.
3. Bate las yemas con la otra mitad de leche condensada hasta acremar, vierte a la mezcla de la leche y mueve constantemente.
4. Cuece la mezcla a fuego medio sin dejar de mover con una pala de madera, evitando que hierva. Vierte al molde y tapa con papel aluminio.
5. Hornea a 200 °C a baño María por 60 minutos. Comprueba la cocción introduciendo el cuchillo, si éste sale húmedo, pero limpio, el flan ya está listo. Deja enfriar y refrigera. Decora con frutas y sirve.



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado y refrigeración

Ingredientes

Para el caramelo

- 1 taza de azúcar
- 100 ml de licor de cerezas

Para el flan

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 8 huevos
- 1 taza de cerezas picaditas

Para decorar

- Cerezas enteras, las necesarias

Utensilios

- 1 molde de 18 cm de diámetro

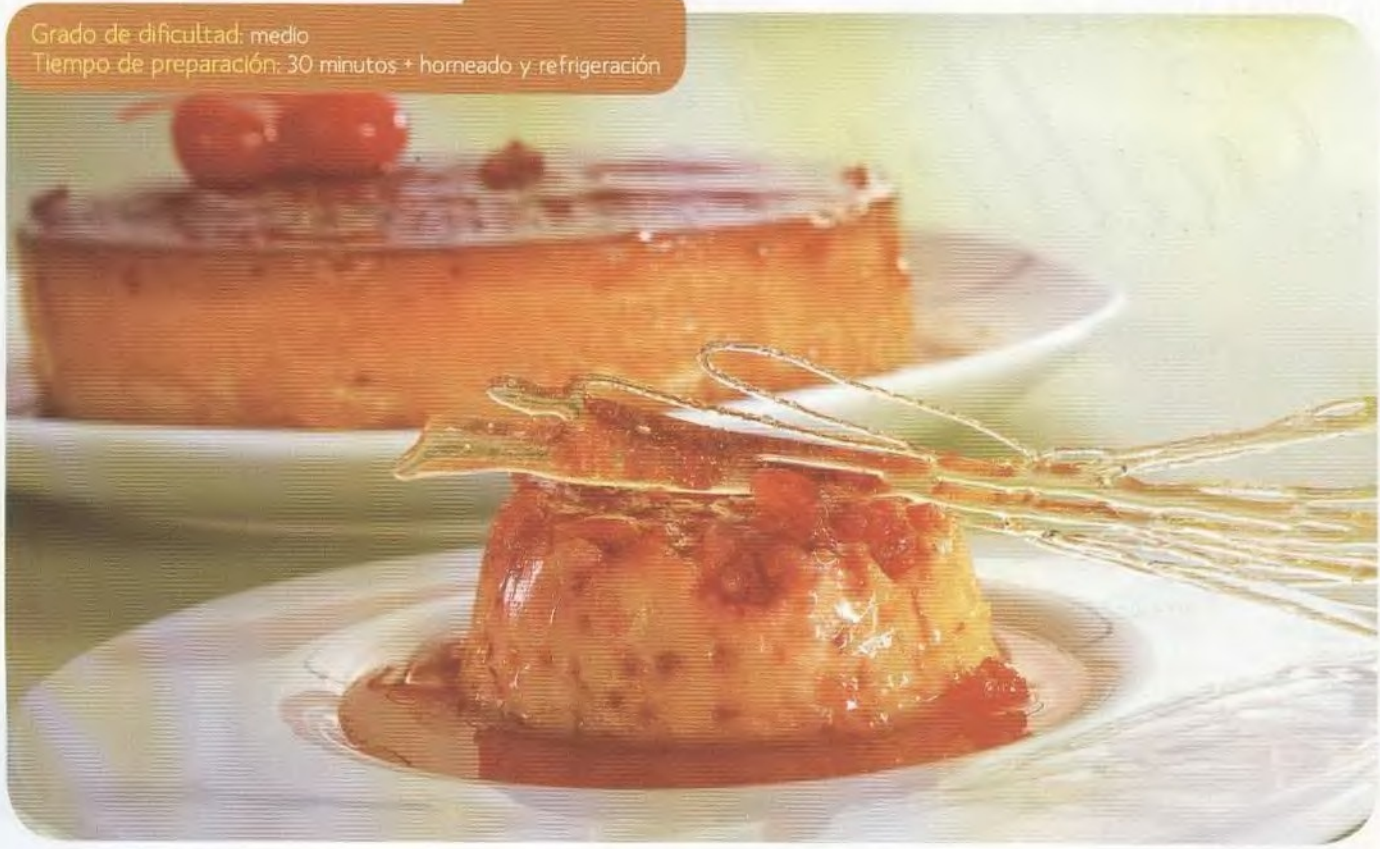
Manera de preparar

1. Para el caramelo, calienta el azúcar y el licor hasta obtener un caramelo, vierte al molde y ladea para cubrir el fondo y las paredes.
2. Licua los tres primeros ingredientes del flan. Vierte al molde y añade las cerezas picadas, hornea a 180 °C a baño María durante 60 minutos.
3. Refrigera hasta que esté firme y desmolda. Decora con las cerezas enteras.

10 porciones

Flan de **cereza**

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado y refrigeración



28 galletas

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos + reposo y horneado

Galletas de **pistache**

Ingredientes

- 500 gr de harina
- 250 gr de mantequilla fundida
- 1 cucharadita de agua de azahar
- 1 cucharadita de agua de rosas
- 1/2 lata de leche condensada
- Azúcar glass para decorar

Para el relleno

- 200 gr de pistache
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de agua de azahar

Utensilios

- 1 charola engrasada

Manera de preparar

1. Para la pasta, vierte la harina cernida en un recipiente, coloca encima la mantequilla, las aguas y la leche condensada; amasa hasta incorporar perfectamente. Deja reposar hasta que la pasta esté consistente.
2. Para el relleno, pica el pistache, mézclalo con la leche y el agua; reserva.
3. Forma bolitas con la pasta del tamaño de un limón grande, aplástalas con los dedos para darles forma de cono.
4. Rellena cada uno con la mezcla de pistache, vuelve a cerrar y coloca sobre la charola. Hornea a 160 °C por 35 minutos y una vez que estén listas, espolvoréalas con azúcar glass.

50 piezas

Galletas de **chocolate** y **pistache** con **helado** de **vainilla**

Ingredientes

- 1/2 lata de leche condensada
- 90 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 1 caja de harina preparada para pastel sabor chocolate

Para decorar

- 1 taza de pistaches

Para servir

- Helado de vainilla

Utensilios

- 1 charola

Manera de preparar

1. Bate la leche condensada con la mantequilla, agrega los huevos e integra. Incorpora la harina en forma envolvente hasta obtener una pasta. Forma bolitas y colócalas en la charola.
2. Decora con el pistache encima, hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que estén cocidas. Sirve con una bola de helado.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado

Sushi de mango con queso

15 porciones

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 30 minutos + refrigeración

Ingredientes

- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 1/2 lata de leche condensada
- 12 hojas de alga marina
- 1 mango pequeño

Para la salsa

- 1 taza de frambuesas
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 cucharadita de vinagre de manzana

Utensilios

- 1 tapete de bambú especial para sushi

Manera de preparar

1. Bate el queso con la leche condensada.
2. Coloca la hoja de alga sobre el tapete, esparce una capa de relleno de queso de 1 cm de grosor y refrigera por 15 minutos.
3. Una vez refrigerado, coloca unas tiras de mango y comienza a enrollar el tapete, congela por 1 hora.
4. Para la salsa, hierve las frambuesas con el azúcar hasta que se deshagan y espese. Retira del fuego, agrega el vinagre e integra.
5. Para servir, corta rebanadas y acompaña con la salsa.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 50 minutos + horneado

10 porciones

Tarta de manzana al vino tinto

Ingredientes

Para la crema

- 6 yemas
- 50 gr de azúcar
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 vaina de vainilla

Para la base

- 500 gr de pasta phylo
- 1/2 taza de mantequilla fundida

Para glasear

- 1 taza de vino tinto
- 1/4 de taza de azúcar
- 3 manzanas en rodajas

Para decorar

- Helado de chocolate

Utensilios

- 1 charola engrasada

Manera de preparar

1. Para la crema, blanquea las yemas con azúcar y reserva. Calienta la leche con la vainilla y cuando suelte el hervor, vierte 1/3 de taza a las yemas; integra bien, regresa a la mezcla de leche, sigue cocinando a fuego medio hasta lograr punto de maple; deja enfriar.
2. Coloca una capa de pasta phylo, unta con mantequilla, coloca nuevamente pasta y continúa así hasta lograr ocho capas; corta las piezas deseadas, o una pieza grande de 20 x 20 cm y hornea a 180 °C por 15 minutos; deja enfriar y reserva.
3. Para glasear, hierve el vino tinto con el azúcar hasta reducir a la mitad, agrega las manzanas en rodajas y deja hervir por dos minutos. Coloca en las bases de la pasta y adorna con el helado y baña con la crema.

15 porciones

Tartaletas de crema horneada al whisky

Ingredientes

Para la pasta

- 65 gr de mantequilla
- 65 gr de margarina
- 50 gr de azúcar
- 1 huevo
- 250 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Harina para extender

Para el caramelo

- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de whisky

Para la crema horneada

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 8 huevos
- 1/2 taza de whisky
- 2 cucharadas de vainilla

Utensilios

- 15 moldes individuales rizados para tartaletas
- Cortador rizado del tamaño de las tartaletas
- 1 molde de 30 x 20 cm

Manera de preparar

1. Para la pasta, bate la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear. Agrega el huevo poco a poco e integra. Añade la harina, el polvo para hornear e incorpora suavemente hasta obtener una pasta suave; tápala y refrigera por 15 minutos.
2. Espolvorea la mesa con harina, extiende la pasta con 1/2 cm de grosor, forra los moldes y retira el exceso. Pica el fondo, hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que tome color. Deja enfriar y reserva.
3. Para el caramelo, calienta el azúcar con el whisky hasta lograr un caramelo dorado, vierte al molde rectangular, ladea hasta cubrir paredes y el fondo; reserva.
4. Para la crema, licua los ingredientes y vierte al molde, hornea durante una hora a baño María o hasta que al introducir un cuchillo en el centro, éste salga limpio; deja enfriar. Con el cortador, corta los círculos, coloca sobre la tartaleta y decora al gusto.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 40 minutos + horneado

Grado de dificultad: fácil.
Tiempo de preparación: 50 minutos + horneado

Timbal de **tres** **sabores** con **crema** **de azafrán**

10 porciones

Ingredientes

Para el bizcocho

- 5 huevos, separadas claras y yemas
- 125 gr de azúcar
- 150 gr de harina
- 5 ml de esencia de fresa
- 5 ml de esencia de chocolate
- 5 ml de esencia de vainilla
- Colorantes vegetales: rojo y café

Para la crema

- 150 ml de leche
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 pizca de azafrán
- 3 yemas
- 1 cucharadita de vainilla
- 12 gr de grenetina
- 1/4 de taza de agua
- 200 ml de crema para batir

Utensilios

- 1 charola
- Papel de estraza
- Cortador redondo de 4 cm

Manera de preparar

1. Bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar poco a poco hasta obtener un merengue, incorpora las yemas en forma envolvente.
2. Agrega la harina en forma de lluvia y mueve de forma envolvente. Divide la preparación en tres porciones iguales, agrega a cada una las esencias y el color correspondiente.
3. En una charola engrasada y con papel de estraza vierte las mezclas extendidas con un grosor de 2 cm. Hornea a 200 °C por 10 minutos o hasta que esté firme; deja enfriar y reserva.
4. Para la crema, hierve las leches con el azafrán. Aparte, bate las yemas con la vainilla, agrégale un poco de leche caliente a las yemas y mezcla perfectamente.
5. Vierte la mezcla anterior al resto de la leche hirviendo hasta lograr una temperatura de 80 °C, sin dejar de mover y reserva.
6. Hidrata la grenetina con el agua y diluye a baño María; agrega a la mezcla de las leches cuando aún esté caliente; integra bien y deja enfriar.
7. Bate la crema hasta que forme picos firmes, incorpora a la mezcla anterior en forma envolvente. Reserva.
8. Corta con el cortador discos de pan de cada sabor, coloca un disco de pan sobre el plato, unta crema, encima otro disco de sabor diferente y repite la operación hasta tener tres sabores distintos. Decora al gusto.

Coronado
INSTITUTO ARTE CULINARIO

CARRERA DE CHEF

INSCRIPCIÓN GRATIS
INICIAMOS CLASES EN MAYO

53 90 68 64
INCORPORADO A LA SEP

PLANTEL VIVEROS
AV. VIVEROS DE ATIZAPAN NO. 58,
ESQUINA VIVEROS DE COCOYOC,
COL. VIVEROS DE LA LOMA

PLANTEL TLALNEPANTLA
AV. MARIO COLÍN NO. 10
COL. SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA,
ESTADO DE MÉXICO.

PLANTEL GUSTAVO BAZ
AV. GUSTAVO BAZ NO. 111-A
TLALNEPANTLA,
ESTADO DE MÉXICO

WWW. SALONESCORONADO.COM.MX

6 porciones

Canutillos rellenos de **crema** de ***tomate***

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos + horneado

Ingredientes

Para los canutillos

- 100 gr de mantequilla fundida
- 250 gr de pasta phylo

Para la crema de tomate

- 150 gr de tomates verdes
- Agua, la necesaria
- 1/2 lata de leche condensada
- 300 ml de crema para batir

Utensilios

- Papel aluminio
- Charola engrasada

Manera de preparar

1. Corta 12 cuadros de papel aluminio de 8 cm y enrolla en forma de cilindro, barniza con un poco de mantequilla y reserva.
2. Corta 18 cuadros de pasta phylo de 14 cm, toma un cuadro, barniza con mantequilla, coloca el siguiente y continúa así hasta obtener tres capas. Enrolla en los cilindros de aluminio que reservaste y hornea a 200 °C.
3. Para la crema, licua los tomates con un poco de agua, coloca en una olla y agrega la leche; deja hervir. Mueve constantemente hasta que espese, deja enfriar y reserva.
4. Bate la crema bien fría hasta que esté firme e incorpora a la mezcla de tomate en forma envolvente.
5. Rellena los canutillos y decora al gusto.

Ingredientes

Para el bizcocho

- 5 huevos, separadas claras y yemas
- 80 gr de azúcar
- 1/2 de lata de leche condensada
- 5 ml de esencia de vainilla
- 100 gr de harina
- 20 gr de cocoa

Para el mousse de chocolate

- 200 gr de chocolate blanco
- 1/2 lata de leche condensada
- 500 gr de crema para batir

Utensilios

- Charola de 30 x 40 cm, engrasada
- Papel encerado

Manera de preparar

1. Para el bizcocho, bate las claras a punto de turrón, agrega el azúcar poco a poco, incorpora las yemas, la leche condensada y la vainilla en forma envolvente.
2. Agrega la harina y la cocoa en forma de lluvia de forma envolvente, vierte a la charola forrada con papel encerado y engrasado. Hornea a 200 °C por 10 minutos. Deja enfriar y corta el bizcocho en la forma deseada.
3. Para el mousse, pica finamente el chocolate, fúndelo a baño María, agrega la leche condensada y reserva.
4. Bate la crema hasta que quede firme, incorpora a la mezcla de chocolate y bate vigorosamente con un batidor de globo.
5. Coloca en un plato el bizcocho, a un lado el mousse y decora al gusto.

Contraste de **chocolate**

6 porciones

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos + horneado

Ingredientes

- 300 ml de crema para batir
- 1/2 lata de leche condensada
- 15 gr de grenetina
- 1/4 de taza de agua
- 100 gr de cobertura de chocolate semiamargo
- 1 cucharada de café soluble
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la espuma

- 30 gr de fresas
- 30 gr de frambuesas
- 30 gr de zarzamoras
- 1/4 de lata de leche condensada
- 150 ml de crema para batir

Utensilios

- 3 cortadores redondos de 4, 3 y 2 cm
- 3 moldes redondos de 15 cm, engrasados

Panacotta en **tres tiempos**

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos + refrigeración

Manera de preparar

1. Hierve la crema con la leche condensada y reserva. Hidrata la grenetina con el agua y diluye a baño María; agrega a la mezcla de crema aún caliente y reserva.
2. Divide la preparación en tres porciones, a cada una agrégale el chocolate fundido, el café, la esencia de vainilla; integra perfectamente por separado.
3. Vierte las mezclas en los moldes, refrigera hasta que cuajen y corta círculos de diferente tamaño.
4. Para la espuma, licua los frutos con la leche condensada; reserva. Bate la crema bien fría e incorpora la mezcla de frutos; mueve de forma envolvente.
5. Para armar, pon los círculos en el plato, coloca la espuma a un lado y decora al gusto.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos + horneado

6 porciones

Conos de arroz con leche

Ingredientes

Para el arroz

- Agua, la necesaria
- 300 gr de arroz
- 1 pizca de sal
- 1 raja de canela
- 150 ml de leche
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 pizca de nuez moscada

Para los conos

- 250 gr de pasta phylo
- 100 gr de mantequilla fundida

Utensilios

- 1 charola engrasada
- Papel aluminio

Manera de preparar

1. Para el arroz, hierve el agua e incorpora el arroz, deja reposar cinco minutos y enjuaga.
2. Coloca en una olla el arroz, la pizca de sal, la rajita de canela y agrega agua hasta cubrir; cuando el arroz reviente, incorpora las leches y mueve constantemente hasta que haya espesado; agrega la nuez moscada y reserva.
3. Para los conos, corta 12 cuadros de papel aluminio de 10 cm y enrolla en forma de cono, barniza con mantequilla y reserva. Aparte, corta 36 cuadros de pasta phylo de 14 cm cada uno, coloca un cuadro en la mesa y barniza con mantequilla, pon otro cuadro y barniza; repite la operación hasta lograr seis capas.
4. Enrolla los cuadros de pasta phylo en los conos de aluminio, hornéalos a 200 °C por 15 minutos o hasta que doren; desmolda y rellena los conos con arroz. Decora al gusto.

Torre de frutas

Ingredientes

- 1 mango
- 1 plátano
- 1 kiwi
- 1 manzana
- Mantequilla fundida, la necesaria
- Nuez moscada al gusto
- 300 gr de queso mascarpone
- 1/4 de lata de leche condensada

1 pizca de pimienta rosa

- 300 gr de pasta phylo

Para el relleno

- Queso a la pimienta, el necesario

Utensilios

- 1 charola
- 1 cortador redondo de 4 cm

Manera de preparar

1. Pica la fruta en cubos, coloca en una sartén con mantequilla caliente y saltea con nuez moscada; reserva.
2. Mezcla el queso con la leche condensada y la pimienta rosa; reserva.
3. Corta 54 círculos de pasta phylo, toma un círculo y barniza con mantequilla, coloca encima otro círculo de pasta y continúa así hasta tener tres capas; repite la operación con todos los círculos. Coloca en la charola y hornea a 200 °C por ocho minutos; deja enfriar y reserva.
4. Para armar, coloca sobre un plato un disco de pasta, unta el queso y las frutas salteadas, encima otro círculo de pasta, queso y frutas salteadas, así hasta terminar con la pasta; puedes bañar con leche condensada y decorar al gusto.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos + horneado

Crema de **maíz** con **miel** de **tequila**

8 porciones

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 15 minutos + horneado

Ingredientes

Para la crema de maíz

- 1/2 lata de leche condensada
- 100 ml de leche
- 150 gr de granos de elote en lata
- 2 cucharadas de vainilla
- 100 gr de queso doble crema
- 15 gr de grenetina
- 1/4 de taza de agua
- 200 ml de crema para batir

Para la miel de tequila

- 1 taza de agua
- 300 gr de azúcar
- 1/2 taza de tequila

- 1 receta de bizcocho de chocolate (ver pág. 23)

Manera de preparar

1. Para la crema, hierve las leches, los granos de elote, la vainilla y el queso; reserva.
2. Hidrata la grenetina con un poco de agua y dilúyela a baño María, agrega a la mezcla de las leches cuando aún esté caliente; integra bien y deja enfriar.
3. Bate la crema bien fría hasta que forme picos firmes, agrega a la mezcla anterior de forma envolvente; reserva.
4. Para la miel, hierve el agua con el azúcar por 15 minutos, retira del fuego, deja enfriar y agrega el tequila.
5. Coloca el bizcocho en el plato y decora con la crema y la miel.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes

Para el bizcocho

- 5 claras
- 125 gr de azúcar
- 150 gr de harina
- 50 gr de amaranto
- 1 cucharada de vainilla
- Manteca para engrasar

Para la espuma

- 150 gr de aguacate
- 1/3 de lata de leche condensada
- 1 limón, el jugo
- 300 ml de crema para batir

Utensilios

- 1 cortador redondo de 5 cm
- 1 charola de 45 x 30 cm, engrasada
- Papel encerado

Manera de preparar

1. Bate las claras a punto de nieve, agrega el azúcar poco a poco en forma de lluvia hasta formar un merengue, añade la harina, el amaranto y la vainilla en forma envolvente.
2. Vierte a la charola forrada con papel encerado, hornea a 180 °C por 10 minutos o hasta que esté firme; reserva.
3. Para la espuma, licua el aguacate con la leche y unas gotas de limón, bate la crema hasta que quede firme e incorpora en forma envolvente a la preparación anterior. Reserva.
4. Corta el bizcocho con el cortador, coloca el pan en el plato y unta un poco de espuma, repite este procedimiento dos veces; decora al gusto.

6 porciones

Espuma de **aguacate** con **bizcocho de amaranto**

6 porciones

Grado de dificultad: fácil.
Tiempo de preparación: 40 minutos + refrigeración

Trufa de **tamarindo** envuelta en **crujiente** de **miel**

Ingredientes

Para la trufa

- 80 ml de leche
- 1/4 de lata de leche condensada
- 400 gr de chocolate blanco picado
- 150 gr de pasta de tamarindo

Para el crujiente de miel

- 140 gr de mantequilla fundida
- 100 gr de azúcar
- 40 ml de miel
- 1 clara
- 200 gr de harina

Utensilios

- 1 charola engrasada
- Papel encerado

Manera de preparar

1. Para la trufa, hierve las leches, retira del fuego y agrega el chocolate; integra bien. Vacía en un recipiente extendido y deja enfriar; llévalo al congelador por dos horas.
2. Forma bolitas del tamaño de una uva, rellena con la pasta de tamarindo sin huesos, coloca en una charola y congela por una hora.
3. Para el crujiente, mezcla la mantequilla con el azúcar y la miel; agrega poco a poco la clara. Vierte de golpe la harina e integra.
4. Coloca en la charola forrada con papel encerado, cucharadas de pasta y extiende con el dorso de la cuchara para formar obleas. Hornea a 200 °C por 9 minutos, aún calientes, envuelve las trufas y decora al gusto.

Lo mejor de la...
Leche Dulce

Edición mensual
Julio, 2008

Editora: Zulia Durán Hernández
Coeditora: Ma. Del Refugio Delgado
Fotografía: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Chefs: María del Refugio Delgado y María del Rocío de la Torre
Colaboradores: Chef. Liliana Hidalgo Arce y Chef Israel Macías Islas
Dirección de arte: Martha Castillo
Diseño: Fernando Becerril e Hilda Díaz
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández, Jorge Cruz Benítez y Delfina Fuentes Alcaraz

Radar Editores, S.A. de C.V.
Presidente: Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable: Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Subdirectora editorial: Edith Cabrera Fermoso
Subdirector creativo: Antonio Alfaro Patiño
Gerente administrativo: Emmanuel Sánchez Becerril
Gerente de producción: Antón Barbosa Castañeda
Gerente de mercadotecnia: Antonio Trejo Martínez
Gerente de circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Gerente de relaciones públicas: José Luis Flores Suárez
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.
No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432"03"/16385
Certificado de licitud de título: 12585
Certificado de licitud de contenido: 10157
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2002-060716310200-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C.P. 06350. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato, S.A. de C.V. Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Av. Ceylán No. 517, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, México, D.F.

La revista **Lo mejor de la Leche Dulce** investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.

Ventas de publicidad
Rafael Chávez Juárez
Director comercial y de servicios empresariales
85-89-95-70 al 76 ext. 226
Correo electrónico:
publicidad@radareditores.com
Gustavo Contreras González
Director de publicidad

Relaciones públicas
Eva Zamora
8589 95 70-76 ext. 224
ezamora@radareditores.com
Georgina Ramírez Navarrete
ginarn19@hotmail.com
Carmen López Hipólito
bioslanda@yahoo.com.mx

Atención al lector
Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico:
atencionclientes@radareditores.com

RADAR EDITORES

Lo mejor de la... Leche Dulce

Lo mejor de la... 65

Leche Dulce

Lechera

ALYDA

Postres Frescos

fáciles y rápidos

0306 08
$ 23.50

www.radareditores.com